

NOTE AVVOLGENTI
E SFUMATURE
RAFFINATE DI SAPORI
SEDUCENTI,
IN UNA PROPOSTA
DI PORTATE
ELEGANTI CAPACI
DI ACCAREZZARE
I SENSI. UN MENÙ
DI PRESTIGIO IDEATO
PER UN'ESPERIENZA
ENOGASTRONOMICA
APPAGANTE
E SORPRENDENTE.

MENÙ DEGUSTAZIONE SETTE PORTATE

Sashimi di tonno rosso marinato con salsa
di prugne, Wasaby e Katsuobushi

Tatary di Wagyu giapponese leggermente scottata,
caviale all'olio extravergine d'oliva, polvere
di spinacino, purea di carote e jus di vitello ai mirtilli
di San Vito

Gnocchi ripieni di stracciatella di burrata, burro
all'aglio nero di Cordoba e gamberi rossi
di Mazzara del Vallo

Tagliolini "home made", burro aromatizzato
al limone, tartufo estivo e fonduta di Parmigiano
"Vacche rosse"

Anatra scottata, la sua salsa, ristretto di caffè, miele
di castagno e patate schiacciate all'olio fumé

Lomo di baccalà, salsa alle rape rosse e verdure
baby in agrodolce

Millefoglie con crema alla zuppa inglese
e gel di Alchermes

Dolce della casa

€ 90,00 per persona senza bevande

Abbinamento 5 calici di vino € 45,00 (Min. 2 pers.)
(per tutto il tavolo)

MENU DEGUSTAZIONE À LA MODA DELLO CHEF

Quattro portate

€ 65,00 per persona senza bevande (Min. 2 pers.)

Abbinamento 4 calici di vino € 35,00 (Min. 2 pers.)
(per tutto il tavolo)

ANTIPASTI

Sashimi di tonno rosso marinato
con salsa di prugne, Wasaby e Katsuobushi
€ 28,00

Acciughe del mar Cantabrico, su focaccia
al sale Maldon tostata, polpa di riccio di mare
ed erba cipollina
€ 25,00

Tatary di Wagyu giapponese leggermente
scottata, caviale all'olio extravergine d'oliva, polvere
di spinacino, purea di carote e jus di vitello
ai mirilli di San Vito
€ 40,00

Tartare di manzo „Madama bianca“ razza di Fassona
piemontese, salsa di capperi di Pantelleria e blue
di capra disidratato
€ 30,00

*Cipolla di Cureggio, la sua crema, anacardi tostati
e polvere di olive taggiasche
€ 22,00

*Vegano

PRIMI

Linguine pastificio di Gragnano alla Nerano
con zucchine e provolone del Monaco D.O.P.
€ 25,00

Gnocchi ripieni di stracciatella di burrata, burro
all'aglio nero di Cordoba e gamberi rossi
di Mazzara del Vallo
€ 28,00

Vialone nano, tenuta San Massimo mantecato
con crema di piselli verdi, lardo Patanegra,
foglia d'oro e pomodori essiccati al sole
€ 26,00

Bottoni di pasta fresca, ripieni di pappa
al pomodoro, su midollo di manzo, basilico
e crumble di bacon croccante
€ 28,00

*Tagliolini "home made", burro aromatizzato
al limone, tartufo estivo e fonduta
di Parmigiano "Vacche rosse"
€ 27,00

Insalata piccola
€ 10,00

Insalata grande
€ 12,00

*Vegano

coperto € 4.00

Per qualsiasi informazione su sostanze
e allergeni è possibile consultare l'apposita
documentazione che verrà fornita dal personale
di servizio

SECONDI PIATTI DI PESCE E DI CARNE

Anatra scottata, la sua salsa, ristretto di caffè,
miele di castagno e patate schiacciate
all'olio fumé
€ 33,00

Quaglia disossata, ciliegie, aceto balsamico
invecchiato e sedano rapa
€ 32,00

Chateaubriand per due persone servito con scaloppa
di foie gras d'oca e patate al rosmarino (per 2 pers.)
€ 50,00 p.p.

Filetto di rombo chiodato scottato, salsa
allo chardonnay, plancton marino e bietola rossa
€ 35,00

Lomo di baccalà, salsa alle rape rosse e verdure
baby in agrodolce
€ 34,00

*Melanzane impanate al pane panko alle erbe,
salsa di avocado, lime e concassè di pomodori
€ 30,00

E per i piccoli ospiti....

Pasta al pomodoro
€ 12,00

Pasta in bianco
€ 10,00

"Milanese" con patatine fritte
€ 16,00

*Vegano

*Tutti i nostri secondi piatti sono serviti
con contorni di stagione*

DULCIS IN FUNDO

Frolla con crema pasticcera, amarene e frutta secca,
gelato alle nocciole di Giffoni e crumble
al cacao amaro
€ 13,00

Millefoglie con crema alla zuppa inglese
e gel di Alchermes
€ 13,00

Cannolo al cacao, crema al mascarpone, salsa
alla vaniglia del Madagascar e mousse
a lampone
€ 13,00

Semifreddo alla liquirizia, cioccolato bianco,
croccante alle mandorle e frutti di bosco
€ 13,00

Soufflé al cioccolato fondente, salsa al pistacchio
e gelato pere e Calvados*
€ 13,00

*Vegano